



Ab sofort Vollzeit/Teilzeit

Koch/Köchin gesucht

mit Eigenverantwortung

KOCHEN. MITGESTALTEN. AUFBAUEN.

Du liebst ehrliche Wirtshausküche, arbeitest selbstständig und fühlst dich in einem familiären Umfeld wohl? Dann bist du bei uns am Pichlerhof genau richtig. Als familiengeführter Hotel-, Gastronomie- und Freizeitbetrieb mit Reitstall suchen wir eine erfahrene Persönlichkeit, die mit uns die Wirtshausküche am Pichlerhof weiterentwickeln möchte.

WAS DU MITBRINGEN SOLLTEST

- Mehrjährige Erfahrung in der österr. Küche
- Freude an ehrlicher Wirtshausküche
- Eigenverantwortung & Verlässlichkeit
- Qualitäts- & Hygienebewusstsein
- Freude daran, Gäste zu begeistern
- Gute Deutschkenntnisse
- Führerschein B

DEINE AUFGABEN

- Zubereitung regionaler Gerichte
- Eigenverantwortliches Arbeiten
- Mitgestaltung der Speisekarte
- Einhaltung der Hygienestandards
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln

WARUM PICHLERHOF?

- ✓ Motiviertes Team
- ✓ Planbare Arbeitszeiten / 5-Tage-Woche
- ✓ Ehrliche Wertschätzung
- ✓ Unterkunft möglich
- ✓ Wellness-, Reit- & Freizeitangebote
- ✓ Arbeiten, wo andere Urlaub machen
- ✓ Mindestbrutto € 3.400,- mit Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation und Erfahrung

Wir freuen uns auf deine Bewerbung per eMail an
info@pichlerhof-reiturlaub.at
Kontakt: Wolfgang Pichler: 0676 3196150